







**Информационная карта участника республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая столовая школы»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Полилингвальный образовательный комплекс «Адымнар - Алабуга» Елабужского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Сырьевая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	1221
	в том числе по возрастным группам:	507
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	641
	-10-11 классы	73
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	1033
	в том числе возрастным группам	507
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	484
	-10 -11 классы	42
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	970 (97%)
	в том числе по возрастным группам	507 (100%)
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	436 (85%)
	-10-11 классы	27 (6%)
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	184 (17%)

	в том числе по возрастным группам	106
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	63
	-10-11 классы	15
	количество обучающихся льготной категории, чел.	127
	в том числе по возрастным группам:	50
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	72
	-10-11 классы	5
	График приема пищи	https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/расписание%20питания%20в%20столовой.pdf
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	998
	Количество обучающихся принимающих только обед	58
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	238
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	-
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	Завтрак младшие – 69руб. 43коп. Завтрак старшие– 69руб. 43коп. (59 руб. 83 коп. родительский взнос + 9 руб. 60 коп. дотация) Шведский стол – 104 руб. 60 коп. Группа продленного дня – 65 руб.
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	В улучшении работы школьной столовой используется МЕТОД НАКРЫТИЯ столов для учащихся 1-11 классов (дежурят учащиеся 6-11 классов согласно графика дежурств, утвержденного на текущую четверть). Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи согласно графику. Школьная столовая предлагает помимо основного питания (завтрака) питание группы продленного дня, выпечку и Шведский стол (свободный выбор) для учащихся 5-11 классов.
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Оплата проходит по Образовательным картам. Личный счет ребенка родители пополняют и могут, через приложение «Обркарта», отследить сколько раз за день питался ребенок, что именно он кушал, остаток средств на счету.
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Работа в приложении «Обркарта». Один из сервисов Образовательной карты Модуль «Школьное питание» Это программно-аппаратный комплекс по обеспечению безналичной оплаты питания в школьной столовой.
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	https://drive.google.com/drive/folders/13OmirPIYkJI0QGEVIoyNhdFXgM7td9wE 100% оснащение пищеблока технологическим оборудованием.
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	Количество посадочных мест в обеденном зале на 436 чел. Мебель в обеденном зале соответствует требованиям.

		
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	<p>Раковины – 16 Дозаторы для мыла – 9 Сушилка для рук – 6</p> 
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	 
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
3.1.	Численность работников пищеблока: - всего в том числе по должностям	7

	-технолог, производством -повара -кухонные работники	зав 1 3 3
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<p>1. Зангирова Фирая Шахинуровна - зав. столовой 1987г. Среднее профессионально-техническое училище №117 г. Брежнев. Диплом А №073810 по профессии – повар 4 разряда</p> <p>2. Архипова Надежда Александровна - повар 6 разряда 1998г. Профессиональное училище № 8 г. Елабуга Диплом А № 034758 по профессии повар 4 разряда, кондитер 3 разряда;</p> <p>3. Шамсеева Альбина Нажиповна - повар 5 разряда 2003г. Профессиональное училище № 17 г. Казани по профессии «Повар со знанием национальной кухни» 5 разряда</p> <p>4. Хусанова Зубейда Назиповна - повар 3 разряда 2019г. Государственное автономное профессиональное учреждение «Елабужский политехнический колледж». присвоена квалификация повар третьего разряда</p> <p>Подсобные рабочие кухни:</p> <p>1. Сычкова Ирина Николаевна Казанский государственный институт искусств и культуры по профессии «Библиотекарь-библиограф»</p> <p>2. Турумтаева Земфира Миргаязовна – Образование полное среднее и швея</p> <p>3. Юнусова Фадия Гаптрахмановна (уборщик служебных помещений) Образование среднее</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/13OmirPIYkJl0QGEVlOyNhdFXgM7td9wE</p>
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	<p>1. Зангирова Фирая Шахинуровна - зав. столовой 1990г. Повышение квалификации. Удостоверение № 354 Набережно Челнинский филиал КУКК – по профессии повар 5 разряда. Победитель республиканского этапа конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2023 году в Татарстане, Участник конкурса «Лучшая школьная столовая» в России</p> <p>1. Архипова Надежда Александровна - повар Переподготовка: 2003 год Профессиональное училище № 8 г. Елабуга Свидетельство АА № 043444 по профессии повар 5 разряда; 2010 год ГАОУ СПО «Елабужский политехнический колледж» Свидетельство № 637 по профессии повар 6 разряда.</p>
4	Меню школьной столовой	https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5020095.htm
4.1.	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2024/2025 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	<p>https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/read-news/3711613 (конкурс национальной кухни) https://edu.tatar.ru/upload/news/org6828/3397653.jpg https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/read-news/3397653 (конкурс «Лучшая школьная столовая» в России г. Владикавказ) Проведен мастер класс по приготовлению татарского блюда «Кыстыбый» https://t.me/c/1583269344/158 24 декабря 2022г.</p> <p>Мастер класс по приготовлению вкусных и полезных сырников и их дегустация</p>
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	<p>https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/Примерное%20циклическое%20двенадцатидневное%20меню%20для%20обучающихся%205-11%20классов%20с%2021_04_2025%20года.pdf https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/Примерное%20циклическое%20двенадцатидневное%20меню%20для%20обучающихся%205-11%20классов%20с%2021_04_2025%20года.pdf https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/примерное%20циклическое%2012</p>

		%20дневное%20меню%20шведский%20стол%201%20вариант.pdf https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/примерное%20циклическое%2012%20дневное%20меню%20шведский%20стол%202%20вариант.pdf https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/ГПД%20осень.pdf https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/Дотация(1).pdf
4.2. 2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/food.htm
4.2. 3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/food
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	буфетная продукция (выпечка)
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Объем реализации 100%
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://drive.google.com/drive/folders/13OmirPIYkJI0QGEVloyNhdFXgm7td9wE
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	В школьной столовой все блюда соответствуют 12 дневному циклическому меню и приготовлены в строгом соответствии с технологическими картами. Для приготовления блюд в нашей столовой используется продукция халяль, продукты со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, а также пищевые продукты, обогащенные витаминами и пищевыми волокнами. В рационе учащихся постоянно свежие фрукты
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	1. классный час в 3Б от 17.01.2022г. https://www.instagram.com/p/CKJYkfdhs6c/?igshid=MDJmNzVkMjY https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/read-news/3234720 2. классный час в 6 В апрель 2023г. https://vk.com/wall-196272092_219
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
6.1.	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2022-2023 / 2024/ 2025 учебном году.	В соц.сетях https://www.instagram.com/p/CDdXE1FAUWR/?igshid=MDJmNzVkMjY= 4 августа 2022г. https://t.me/c/1583269344/1056 28 октября 2022г. https://t.me/c/1583269344/595 15 июля 2022г. https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/read-news/3234716 14 апреля 2023г. https://vk.com/wall-196272092_219 https://t.me/Alabyga_Adumnar/3011 https://t.me/Alabyga_Adumnar/2922 https://t.me/Alabyga_Adumnar/2836 https://t.me/Alabyga_Adumnar/2831 https://t.me/Alabyga_Adumnar/2832 https://t.me/Alabyga_Adumnar/2834 https://t.me/Alabyga_Adumnar/2833 https://t.me/Alabyga_Adumnar/2835 https://vk.com/wall-217466204_15 https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/read-news/3234716
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://t.me/c/1583269344/403 4 июня 2022г. https://t.me/c/1583269344/1511 https://t.me/c/1583269344/1515 11 февраля 2023г. https://vk.com/wall-196272092_219 14 апреля 2023г.

6.3.	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.	https://foodmonitoring.ru/16295/food
------	--	---

Начальник МКУ «Управление образования ЕМР»



Директор МАОУ «Полилингвальный образовательный комплекс «Адымнар-Алабуга» ЕМР РТ

[Handwritten signature]

А.С. Балобанова



А.Г. Махмутов